ズーム
ZOOM JAPON
www.zoomjapon.info

gratuit numéro 61 - juin 2016

RENCONTRE
Profession ambassadeur p. 18

VOYAGE
Kyôto, côté cuisine p. 22

A vélo, au Japon

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

ÉDITO Ça roule !



Les beaux jours arrivent et même si l'été, avec sa chaleur et son humidité, n'est peut-être pas le meilleur moment pour enfourcher un vélo dans l'archipel, nous avons pensé que vous ne seriez pas opposés à faire une petite balade à bicyclette. En dehors des quelques règles élémentaires de prudence à respecter, la pratique du vélo n'exige aucun permis particulier et constitue un excellent moyen de pénétrer au cœur des villes et des campagnes. Nous n'avons pas hésité à tester quelques chemins pour vous au prix de quelques douleurs musculaires. Profitez bien de cette lecture pour organiser votre prochain tour du Japon accompagné de votre petite reine.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

39 milliards d'euros. Tel est le chiffre d'affaires généré par les 5 millions de distributeurs automatiques (voir *Zoom Japon* n°27, février 2013) dans le pays. De plus en plus sophistiqués, certains disposent même d'un défibrillateur externe automatisé (AED) pour venir en aide aux personnes victimes d'un accident.

Couverture : Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon.

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Arrondissement de Nakagyô à Kyôto



© Eric Rechsteiner

En quatre ans, le festival de la photographie *Kyotographie* imaginé par la photographe française, Lucille Reyboz et le Japonais NAKANISHI Yusuke s'est imposé comme l'un des grands rendez-vous dans le domaine. Cette année, il s'est déroulé du 23 avril au 22 mai et a attiré des visiteurs de plus en plus nombreux et conquis par la qualité des œuvres présentées comme celles de FUKUSHIMA Kikujirô à la Horikawa Oike Gallery.

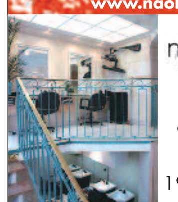
ECONOMIE Pas de hausse de la TVA

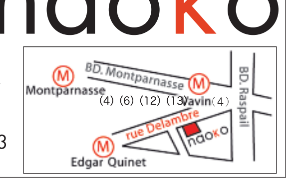
Prévue initialement à l'automne 2015, l'augmentation de la taxe à la consommation de 8 à 10% va être une nouvelle fois reportée par le Premier ministre ABE Shinzô. Une décision qui s'explique par les difficultés rencontrées par l'économie à la suite de la série de séismes à Kyûshû et à la forte hausse du yen qui pénalise les entreprises. Elle illustre également les limites de la politique gouvernementale.

STRATÉGIE Un gros coup pour Nissan

En prenant 34% du capital de Mitsubishi Motors empêtré dans un scandale lié à la manipulation des émissions de gaz polluants sur certains de ses modèles, Nissan a réussi une belle affaire. Cela confirme la bonne santé du groupe dirigé par Carlos Ghosn qui talonne désormais Volkswagen et General Motors avec plus de 9,5 millions de véhicules produits dans le monde.











ÉDITEUR INCONTOURNABLE de MANGA

RENAISSANCE

ARTE

Florence, berceau de la Renaissance italienne, début du XVIe siècle. C'est durant cette foisonnante et resplendissante période que commence l'histoire d'Arte, artiste en devenir.

© 2013 KEI OHKUBO / NSP Approved Number ZCW-41F

ACTION



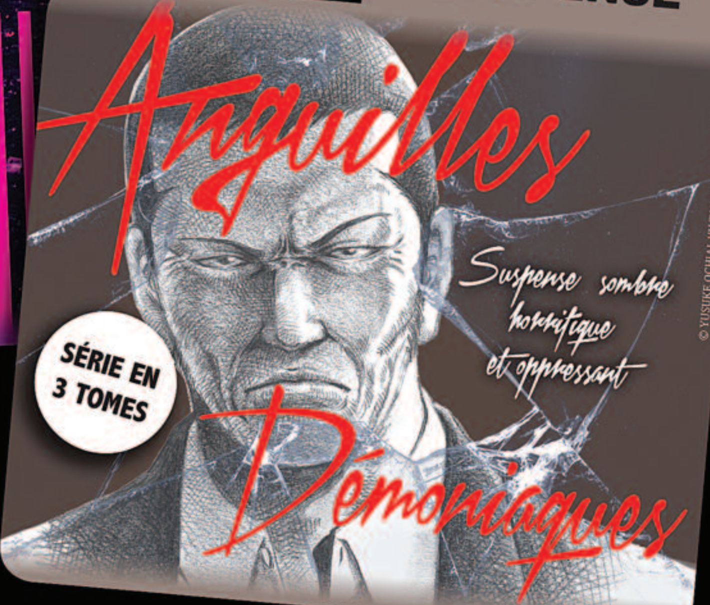
FANTASY ET AVENTURE



PSYCHOTHERAPIE



SUSPENSE



Retrouvez Komikku Éditions sur les réseaux sociaux



www.facebook.com/komikku
www.twitter.com/komikku

SÉRIE Ishinomaki à la pêche aux jeunes

Pour inciter les plus jeunes à se lancer dans les métiers de la pêche, la municipalité prend des initiatives.



Ishinomaki Hibi Shimbun

Le Centre Triton Oshika a vu le jour après la rénovation d'une vieille maison bâtie il y a 50 ans.

Dans le secteur agricole, le Japon souffre gravement d'une crise de candidats. Si le littoral de Sanriku dans la région d'Ishinomaki a connu son heure de gloire grâce à la pêche, depuis plusieurs décennies, les demandeurs d'emploi se font rares pour ce genre de travail considéré comme dur. Avec le séisme qui a détruit toutes les installations, les vieux pêcheurs n'ont pas repris leurs pénibles activités. Partout dans la région, la vie sur le littoral n'est plus très gaie. C'est pourquoi la municipalité d'Ishinomaki a décidé de créer Triton Oshika, un centre d'accueil pour les jeunes pêcheurs, dans le quartier d'Oginohama, dans la péninsule d'Oshika, afin de leur donner le plaisir d'aller travailler en mer. Il a été inauguré le 27 avril. La ville a confié l'administration de cet établissement au syndicat de pêcheurs de la préfecture et à l'association Fisherman Japan. C'est cette dernière qui a monté le *Triton Project* dont le but est d'attirer de nouveaux candidats dans l'industrie de la pêche. Avec Triton Oshika et des jeunes venus de tout le pays, ils essaient de revitaliser le littoral.

Le bâtiment qui date d'une cinquantaine d'années a été rénové. D'une surface totale de 140m², la bâtisse est construite en bois sur deux étages. Elle sera utilisée pour des séjours de courte et moyenne durée : 4 chambres pour des séjours de plus d'un mois, et une chambre pour des séjours de courte durée. Au total, elle peut accueillir huit personnes et dispose d'une terrasse en bois.

Dans cette région maritime, dévastée par le séisme, on ne pouvait pas envisager que des gens originaires d'autres villes acceptent de venir travailler, malgré les aides à la reconstruction, sans pouvoir être logées. Grâce à la maison Triton Oshika, cette question est réglée. Son utilisation restera très flexible soit en acceptant des travailleurs saisonniers pour différents types de pêche, ou bien accueillant des stagiaires de lycées techniques de la pêche. Une salle commune sera ouverte pour organiser des réunions entre les habitants et les jeunes.

A l'initiative de l'association Fisherman Japan, sous la présidence d'ABE Shôta, des maisons de ce type ont déjà été rénovées. Depuis juillet 2015, elle a ouvert trois maisons dans les quartiers de Kitakamichô, Onagawa-chô et Minamisanriku-chô. Quatre personnes résident dans ces maisons.

A présent, comme le projet est monté avec le soutien de la ville d'Ishinomaki, les moyens de communication sont plus nombreux notamment au niveau des quartiers concernés eux-mêmes que vers l'extérieur. Avec la participation du syndicat des pêcheurs qui connaît bien les besoins de chaque port de pêche et qui jouit d'une certaine autorité, les projets peuvent se réaliser plus efficacement. La collaboration triangulaire entre la municipalité, le syndicat et l'association permet ainsi d'offrir des opportunités pour les jeunes qui souhaiteraient se familiariser aux métiers de la pêche. Elle permet également de donner une meilleure image de la pêche. Ainsi, ce projet constitue un cas exemplaire pour résoudre le problème du manque de jeunes pêcheurs qui est un problème national.

Le 27 avril, lors de la cérémonie d'inauguration, les habitants d'Ishinomaki sont venus aussi pour fêter cet événement. Selon le responsable municipal de la pêche, *"un tel centre peut être considéré comme un projet novateur et nous nous efforcerons de répondre à tous ceux qui s'intéressent à la pêche."*



Ishinomaki Hibi Shimbun

Les jeunes utilisent ce centre comme un lieu de rencontre pour se familiariser avec la vie des pêcheurs

"La pêche constitue un lien pour nous tous. Pour que notre région revive, nous souhaitons répondre aux besoins de chacun de vous", ajoute pour sa part ABE Shota, président de Fisherman Japan. Depuis le mois d'avril, Triton Oshika héberge un jeune homme de 21 ans originaire de Hachinohe, ville située dans la préfecture d'Aomori. Il effectue un stage de pêche. *"Le travail n'est pas si dur qu'on le dit. C'est même plutôt très amusant. Les gens sur le bateau sont très cool. Et dans cette maison, je peux aussi tisser des liens avec les habitants du quartier"*, raconte-t-il sur un ton très enjoué. En mai, une autre personne venant de la préfecture de Shiga, sur l'île de Kyûshû, s'est aussi installée dans cette maison. La ville projette de créer un autre centre de ce type d'ici un an après avoir recensé les maisons vacantes et la situation de chaque quartier. Les responsables municipaux ont bien l'intention de poursuivre ce projet dans les années à venir.

A cause de l'arrêt de nombreuses activités et le départ de nombreux habitants après le séisme, le nombre de pêcheurs présents à Ishinomaki en 2013 s'élevait à 2 107, soit une baisse de 37 % par rapport à 2010. La moitié des pêcheurs sont âgés de plus de 55 ans. Le problème de la relève est donc particulièrement crucial. Pour le résoudre, la ville utilise l'aide de l'Etat pour la rénovation des régions, et soutient le financement de divers projets issus du secteur privé.

ABE TATSUHITO

石巻日日新聞

Nous avons entamé depuis plusieurs mois la publication d'une série d'articles rédigés par l'équipe de l'*Ishinomaki Hibi Shimbun* dans le but d'informer les lecteurs sur la situation dans l'une des villes les plus sinistrées par le séisme du 11 mars 2011. Malgré ses difficultés, ce quotidien local continue à enquêter et à apporter chaque jour son lot d'informations. Si vous voulez le soutenir dans sa tâche, vous pouvez vous abonner à sa version électronique pour 1 000 yens (moins de 7 euros) par mois : https://newsmediastand.com/nms/N0120.do?command=enter&mediaId=2301



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Le vélo à pignon fixe a envahi les rues des villes japonaises pour le meilleur et pour le pire.

A vélo, au Japon, on dépasse…

En dépit des apparences, le Japon est un pays où la bicyclette est très présente, mais il y a encore à faire.

Le terme "Japon" évoque beaucoup de choses différentes, des geishas en kimono aux sushis en passant par les arts martiaux et la culture otaku. Mais le vélo ne figure certainement pas parmi les éléments que l'on rattache à ce mot. Quand on parle de cyclisme, les endroits qui viennent tout de suite à l'esprit sont les Pays-Bas ou Portland, dans l'Oregon qui a fait de la bicyclette une priorité, sans oublier bien sûr la Chine et ses centaines de millions de cyclistes. Pourtant, le Japon est l'une des grandes nations cyclistes du monde.

Avec une population de 127 millions d'habitants, le Japon dispose de 72 millions de bicyclettes, avec plus de 10 millions de nouveaux vélos vendus chaque année. La bicyclette a toujours été un moyen de transport populaire au Japon, et aujourd'hui encore, il est particulièrement pratique pour parcourir de petites distances ou faire ses courses dans les boutiques de quartier. En effet, la distance moyenne parcourue en vélo est inférieure à 2 km. A Tôkyô même, 14 % de tous les déplacements effectués dans une journée sont effectués à vélo. Le pourcentage peut sembler faible, surtout lorsqu'on le compare à d'autres villes. Mais compte tenu de la taille de la capitale japonaise et du nombre total de trajets effectués dans l'une des métropoles les plus densément peuplées du monde, ce chiffre prend une dimension presque remarquable.

L'une des principales raisons de ce faible pourcentage est liée à l'efficacité du système de transport public. Avec autant de trains et de bus reliant les zones résidentielles et les quartiers de banlieue aux écoles et aux quartiers d'affaires, les déplacements en vélo ne constituent pas une priorité. Une autre explication est à chercher du côté des entreprises. Beaucoup d'entre elles découragent voire interdisent à leurs employés de venir au travail à bicyclette afin d'éviter les problèmes liés aux accidents. Cela dit, plus de 20 % des 20 millions de passagers ferroviaires quotidiens dans la capitale utilisent le vélo pour se rendre de leur domicile à la gare, car c'est un moyen plus rapide et plus commode que de marcher ou de prendre le bus.

En outre, au cours des dernières années, de plus en plus de personnes ont choisi le vélo au détriment de la voiture et du train, à la fois comme un moyen de garder la forme, et aussi pour éviter les embouteillages et les trains trop souvent bondés aux heures de pointe. Certaines entreprises semblent désormais satisfaites de cette évolution, allant jusqu'à mettre à disposition des espaces où les gens peuvent se doucher et garer leur bicyclette.

Les événements du 11 mars 2011 ont grandement contribué à rendre le vélo plus attrayant. Le grand tremblement de terre qui a dévasté le nord-est de l'archipel a paralysé tous les systèmes de transport dans la région de Tôkyô, forçant des centaines de milliers de personnes à marcher de longues heures pour rentrer chez elles ou à passer la nuit dans des abris temporaires dans le centre-ville. Le vélo est apparu comme un bon moyen d'éviter de se retrouver bloqué loin de chez soi en cas de catastrophe majeure.

Alors, pourquoi le cyclisme au Japon passe-t-il inaperçu malgré toutes ces personnes qui utilisent

quotidiennement un vélo ? Il faut sans doute chercher la réponse du côté des cyclistes qui ne cherchent pas à se faire remarquer. Alors qu'en Europe ou aux Etats-Unis, l'usage de la bicyclette est souvent associé à une croisade contre les voitures jugées polluantes comme l'illustrent les nombreuses manifestations organisées par les défenseurs de la petite reine, la plupart des Japonais considèrent le vélo de façon plus neutre, estimant qu'il fait tout simplement partie intégrante de leur la vie quotidienne. En d'autres termes, le vélo ne représente pas un instrument de revendication, mais un outil simple et efficace pour faciliter la vie quotidienne, que ce soit pour faire du shopping, aller payer ses factures, se rendre chez le médecin ou emmener les enfants à l'école.

Malheureusement, la culture du vélo au Japon doit affronter de nombreux défis. D'une part, les cyclistes sont considérés par beaucoup de gens (en particulier les conducteurs et les piétons) comme une nuisance. Une hausse récente des accidents impliquant des vélos n'a pas permis d'améliorer l'image du vélo auprès de l'opinion publique. La police est aussi devenue beaucoup plus sévère à l'égard des cyclistes. Par ailleurs, le récent engouement pour les vélos à pignon fixe a été à la fois une bénédiction et une malédiction pour la bicyclette en général. D'un côté, posséder un vélo de ce type est devenu une sorte de déclaration de mode, suscitant un nouvel intérêt pour la bicyclette et poussant de nombreuses personnes à s'en procurer une. De l'autre côté, tous ces cyclistes inexpérimentés ont envahi les rues et les trottoirs dans toutes les grandes villes du Japon, ce qui a contribué à augmenter le nombre d'accidents, en particulier entre les piétons et les cyclistes.

Si les vélos à pignon fixe sont ceux qui attirent aujourd'hui le plus, les vélos les plus caractéristiques du Japon sont les *mamachari*, littéralement "vélos de maman". Ces lourdes bêtes de somme sont l'équivalent japonais du break familial. Pratiquement chaque famille en possède au moins un. Ces monstres sans changement de vitesse peuvent être incroyablement lents et difficiles à manœuvrer (c'est sans doute pour cela que les mères japonaises sont si minces, en bonne santé et vives). Ils servent à faire toutes les sales besognes, du shopping au déplacement jusqu'à la gare, en passant par le transport des enfants jusqu'à l'école ou à la piscine.

Comme chaque quartier - surtout dans les banlieues - est un monde autonome où les résidents peuvent trouver tout ce dont ils ont besoin, un *mamachari* est une solution bien meilleure et plus efficace qu'une voiture, d'autant que se pose le manque de places de stationnement pour les automobiles, la présence des rues étroites et que les distances sont relativement courtes à couvrir pour atteindre les différents endroits ciblés.

Désormais, les fabricants de vélos proposent des modèles plus légers et même des vélos à assistance électrique, pour celles qui doivent affronter des côtes, mais la physionomie de base du *mamachari* n'a pas évolué : un cadre robuste, un panier à l'avant, un porte-bagages à l'arrière, un garde-boue, un garde-chaîne, une dynamo, un antivol intégré, une sonnette et une solide béquille à l'arrière qui maintient le vélo à la verticale lorsqu'il est stationné.



Le mamachari *est un des symboles forts du vélo au Japon.*

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

La plupart de ces vélos sont plutôt bon marché (ils coûtent entre 85€ et 170€). Ils sont essentiellement considérés comme un élément jetable, comme ces parapluies en plastique que les gens achètent pour quelques centaines de yen et oublient partout. Les *mamachari* sont régulièrement laissés à l'extérieur de la maison, exposés à la pluie, au vent et à la neige. Leurs propriétaires ne savent pas comment les entretenir ou tout simplement ne s'en soucient pas du tout. Elles les laissent rouiller jusqu'au jour où elles les jettent et en achètent de nouveau.

Comme les mères japonaises utilisent leur vélo pour transporter leurs progénitures en bas âge, il n'est pas rare de voir les *mamachari* équipés d'un, de deux, voire même de trois sièges pour enfants. Voir ces objets sur roues parfois rouillés évoluer lentement au milieu de la circulation est un spectacle à couper le souffle qui peut rappeler un groupe d'acrobates dans un cirque chinois. Pourtant, ces mamans intrépides ne font qu'effectuer leurs activités quotidiennes. Lorsque le gouvernement a récemment voulu interdire le transport de deux enfants sur un *mamachari,* les mères à travers le Japon ont fait campagne contre ce projet et le gouvernement a été contraint de faire machine arrière.

Si les banlieues sont des havres relativement sûrs pour le vélo, les cyclistes rencontrent de grosses difficultés dans les centres de la ville. Une métropole comme Tôkyô, par exemple, ne dispose que de 10 km de pistes cyclables dédiées - un chiffre ridiculement bas par rapport à Paris (600 km), Londres (900 km) ou New York (1 500 km). Une partie du problème est liée au fait que les infrastructures cyclistes incombent à chacun des 23 arrondissements de la capitale, ce qui explique le manque de coordination. Récemment quelques arrondissements centraux ont réussi à s'entendre pour créer plus de pistes cyclables et même offrir un service de partage de vélos.

Cela n'empêche pas de rencontrer plus de vélos sur la route. *"Les gens vont même à leur rendez-vous amoureux à vélo et traînent dans les boutiques spécialisées le week-end. Faire de la bicyclette à Tôkyô reste dangereux, mais c'est cool. Reste à espérer que les élus vont finir par créer de meilleures infrastructures pour les piétons et les cyclistes"*, explique Brad Bennett qui gère le site Freewheeling. Selon l'Australien Byron Kidd, l'un des responsables de Cycling Embassy of Japan, *"le Japon est déjà l'un des leaders mondiaux du vélo utilitaire. Il faut donc que la bicyclette soit soutenue et encouragée car elle est source de bienfaits pour l'environnement, la santé, l'économie et la société dans son ensemble".*

L'organisation des Jeux olympiques de 2020 offre aux défenseurs du cyclisme au Japon une occasion unique d'évoquer la place de la bicyclette avec les responsables gouvernementaux. Reste à espérer que les dirigeants auront une vision qui ira au-delà des Jeux olympiques et qu'ils construiront les infrastructures qu'une ville comme Tôkyô mérite.

Jean Derome

RENCONTRE 5 600 km à la force des mollets

43 jours pour aller du nord au sud de l'archipel. Un formidable périple réalisé par un groupe de copains.

Parcourir le Japon à pied est devenu au fil des ans une sorte de sous-genre dans la littérature consacrée aux voyages. En commençant par Alan Booth, auteur des *Chemins de Sata* [Actes Sud, 1992], quelques audacieux (certains diraient des fous) ont parcouru en marchant la distance qui sépare le cap Soya (le point le plus au nord du Japon) au Cap Sata (son point le plus méridional). En 2011, l'Américain Andrew Marston a décidé de faire la même chose, mais peu porté sur la marche, il a opté pour une bicyclette et entraîné ses deux amis Dylan Gunning et Scott Keenan pour ce long périple. Cela a donné l'ouvrage électronique *Japan by bicycle,* lequel retrace leurs 43 jours d'aventure sur plus de 5 600 kilomètres. Andrew Marston a eu la gentillesse de revenir sur son voyage pour *Zoom Japon*.



Andrew Marston

Le vélo permet de découvrir des lieux que les moyens de transport classiques n'offrent pas.



Pourquoi avez-vous décidé d'entreprendre un tel voyage ?

Andrew Marston : Tout a commencé aux États-Unis quand j'étais à l'université. A cette époque, je voulais aller au Japon et j'ai entendu parler de Tyler MacNiven et Craig Stanton qui, en différentes occasions, avaient traversé le pays à pied. Cinq jours après l'obtention de mon diplôme en 2009, j'ai finalement pris l'avion pour l'archipel où j'ai trouvé un emploi comme professeur d'anglais dans la préfecture de Fukuoka, sur l'île de Kyûshû. Deux ans plus tard, j'ai décidé de retourner aux Etats-Unis. C'est à ce moment-là que je me suis souvenu des voyages de Tyler et Craig et je me suis dit que, s'ils avaient pu le faire, pourquoi pas moi. Il était important pour moi de me prouver que j'en étais capable. Puis, un mois avant le début du voyage, se sont produits le tremblement de terre et le tsunami qui ont ravagé la région du Tôhoku. Nous avons transformé notre périple en une collecte de fonds qui nous a permis de récolter plus de 13 500 dollars pour les victimes de la catastrophe.

Vous êtes-vous préparés pour ce long trajet ?

A. M. : Mettre sur pied cette aventure a été en réalité beaucoup plus facile que je ne le pensais initialement. J'avais acheté tout l'équipement aux Etats-Unis lors de mon passage en 2010. Les seules choses que j'ai achetées au Japon ce sont les chambres à air car celles dont je disposais avaient des valves rares au Japon. Je pense que j'aurais dû installer des sacoches à l'avant afin de mieux répartir le poids sur mon vélo. Pour ce qui est de l'organisation, je pense que Scott et Dylan ont dû faire plus de concessions que moi dans la mesure où ce voyage les obligeait à interrompre leur vie pendant deux mois. Nous n'avons pas choisi notre itinéraire avant de partir, préférant avancer au fur et à mesure, en utilisant mon iPhone et un petit guide que nous avions acheté avant de partir.

Comment la catastrophe du 11 mars 2011 a-t-elle affecté votre projet ?

A. M. : Il est évident que les questions de sécurité primaient sur le reste. Nous avons donc envisagé de modifier notre route. Comme plans de rechange, nous avions pensé éviter le Tôhoku en prenant un ferry jusqu'à Hokkaido ou encore de faire une simple boucle dans le sud de l'archipel voire même de ne plus parcourir le Japon pour nous concentrer sur la seule Corée du Sud. Heureusement, nous avons pu en définitive suivre notre itinéraire initial.

Quel a été le pire moment au cours de votre long périple ?

A. M. : Je suppose que ce sont les derniers 20 km qui nous menaient au Mont Fuji sous une pluie torrentielle d'un typhon après minuit, le 27e jour. Nous voulions arriver chez notre hôte avant le typhon qui approchait. Mais nous avons réalisé que sa maison se situait à environ 30 km plus loin que nous l'avions prévu et nous nous sommes retrouvés à pédaler sous des tonnes d'eau vers minuit. Pour aggraver les choses, nous avons par erreur bifurqué sur l'autoroute.

Avez-vous des conseils à donner à des personnes qui souhaiteraient faire comme vous ?

A. M. : Avant de commencer, l'important est d'en apprendre le plus possible sur votre vélo et d'être capable de vous en occuper tout au long du périple. Il faut aussi que vous soyez en bonne forme physique. Avant de partir, je pense que je n'avais pas fait plus de 30 km à bicyclette et je l'ai payé chèrement au cours des deux premières semaines. Si je dois refaire quelque chose de similaire à l'avenir, je m'entraînerai deux mois à l'avance au moins quatre jours par semaine. Et si vous venez de l'étranger, consultez les règlements de la compagnie aérienne sur la prise en charge des vélos. La plupart d'entre elles ont des règles particulières concernant les vélos indépendamment du nombre de bagages que vous transportez.

Que diriez-vous pour l'itinéraire ?

A. M. : A moins d'avoir un calendrier serré, je vous suggère de vous imposer au moins un jour de repos par semaine et de réserver quelques jours supplémentaires pour avoir le temps d'explorer, de se prélasser et de passer du temps avec les gens que vous rencontrez le long du chemin. Nous avons pris 43 jours, mais si nous avions fait 50 ou même 55 jours, je pense que ces jours supplémentaires n'auraient pas été une perte de temps ni d'argent.

Comment avez-vous fait pour la nourriture ?

A. M. : Nous avons emporté du matériel de camping, et acheté la plupart de nos aliments dans les supérettes. Chacune d'entre elles dispose d'un rayon avec des plats préparés à des prix raisonnables.

Si vous arrivez juste après l'heure du déjeuner ou du dîner, ils sont souvent bradés. Mon conseil est de manger chaque fois que vous le pouvez. Nous avons eu parfois du mal à rester au top, parce que nous brûlions des calories non-stop.

Etait-il difficile de trouver des sites pour camper ?
A. M. : Pas vraiment. Nous avons campé dans des parcs de quartier, sur des plages, des terrains de sport et d'autres lieux publics sans problème. Même les petits sanctuaires locaux dans les zones rurales ont presque toujours quelques bons endroits pour planter une tente. La clé pour le camping est d'être poli et de vous assurer que vous n'êtes pas dans le chemin de quelqu'un, de ne laisser aucune trace de votre passage et de partir tôt le matin. On n'a jamais eu de problèmes avec la police.

Outre le camping, vous avez séjourné chez l'habitant. Était-ce des gens que vous connaissiez déjà ?
A. M. : Nous faisions une recherche sur le site couchsurfing.com. Deux à quatre jours avant notre arrivée prévue dans une région, nous postions des demandes aux personnes qui proposaient un hébergement. Nous avons été très chanceux à cet égard. Un jour, par exemple, nous sommes arrivés dans l'appartement d'un artiste. Il avait laissé à notre intention de délicieuses spécialités japonaises et a tout fait pour que nous nous sentions chez nous. Une autre option pour les cyclistes peu fortunés est l'hôtel capsule et le café Internet. Si votre japonais est assez bon et si vous arrivez à bien vous débrouiller, vous avez une chance d'être invité par une personne locale. Cela n'est pas systématique, mais cela nous est arrivé plusieurs fois.



Andrew Marston

Le Cap Sata, le point le plus méridional de l'archipel atteint au terme de 5 600 km à bicyclette.

Voulez-vous ajouter quelque chose ?
A. M. : Voyager en vélo offre une liberté d'explorer les ruelles et une expérience de première main de découvrir la campagne bien mieux que par la fenêtre d'un train. Pour moi, le défi du voyage ne fut pas sa longueur, mais l'effort de pédaler quotidiennement. Cela ne nous a pas frappés immédiatement, mais chaque jour, cela nous a affectés et fatigué mentalement. Mais si vous êtes vraiment motivé, vous pouvez facilement surmonter ces problèmes. Notre tour est la preuve qu'il n'est pas nécessaire d'être un surhomme pour réaliser de grandes choses.

GIANNI SIMONE

INFORMATIONS PRATIQUES

POUR EN SAVOIR PLUS sur cet étonnant voyage : www.unframedworld.com/japan-by-bicycle

DES RÈGLES À RESPECTER POUR NE PAS DÉRAILLER

Si vous voulez connaître les règles pour faire du vélo au Japon, n'interrogez pas un Japonais, car, à ses yeux, la seule "règle" qui vaille est de *"circuler en toute sécurité et éviter les accidents."* En fait, il y a de nombreuses règles. Mais d'un côté, elles sont très compliquées et de l'autre, elles sont si peu contraignantes que presque personne ne s'en soucie de toute façon. Mais comme à *Zoom Japon,* nous sommes très préoccupés par la sécurité de nos lecteurs, voici une courte liste des choses à vous souvenir lorsque vous pédalerez dans l'archipel.

• Faire du vélo sous l'influence de l'alcool peut vous valoir jusqu'à cinq ans d'emprisonnement ou une amende pouvant atteindre 1 million de yens. Cependant, à moins que vous soyez responsable d'un accident grave et que vous blessiez quelqu'un d'autre que vous-même, la police ne s'intéressera pas à votre cas. Au pire, les agents vous emmèneront au kôban (poste de police) le temps de vous dégriser. Ils vous relâcheront après vous avoir sermonné.

• Circuler la nuit sans lumière, en utilisant un parapluie, un téléphone cellulaire ou un iPod peut vous coûter jusqu'à 50 000 yens. A moins de blesser quelqu'un aucun policier ne vous arrêtera surtout s'il s'agit d'un parapluie ou d'un iPod.

• Transporter un passager de plus de 6 ans peut vous valoir une amende pouvant aller jusqu'à 20 000 yens. Cependant, c'est une pratique courante chez les élèves du secondaire, les couples et les amis, alors vos chances d'être arrêté sont assez minces. Rouler juste prudemment !

• Ne pas s'arrêter à un feu rouge ou un stop, ou circuler à vélo dangereusement (par exemple avec des freins cassés) est une autre infraction punissable jusqu'à 3 mois d'emprisonnement ou d'une amende pouvant atteindre 50 000 yens. Mais pourquoi s'arrêter quand personne n'arrive ? Je vois régulièrement des gens qui ralentissent mais qui ne cessent pas pour autant de pédaler, même devant un kôban, quand ils ne voient pas arriver de voiture. Rappelez-vous toutefois que c'est dangereux. 40 % des décès de cyclistes au Japon sont liés à des imprudences au niveau des feux rouges ou des stops. Ne dites pas que je ne vous ai pas prévenu.

• Étonnamment, ce n'est qu'en juin 2008 que la loi sur le port du casque a été introduite au Japon. Actuellement, tous les enfants de moins de 13 ans doivent porter un casque en vélo, même s'ils montent en tant que passager. Bien sûr, quelques agents de police appliquent effectivement la loi. Les adultes, quant à eux, n'ont aucune obligation d'en porter.

• La pratique du vélo sur la route ou sur les trottoirs au Japon est entourée par tant de mythes et de légendes que vous allez probablement obtenir des réponses différentes selon la personne à qui vous poserez la question. La vérité est qu'il est permis de rouler sur les trottoirs au Japon ... sauf là où ce n'est pas permis. D'accord, une fois encore... D'après la loi japonaise, les vélos sont classés comme véhicules légers, et en tant que tels ils sont tenus d'emprunter la route. Mais au début des années 1970, la Loi sur la circulation routière a été modifiée pour permettre aux cyclistes de rouler sur les trottoirs spécialement désignés pour cela. A partir de là, tout est devenu de plus en plus flou. La chose la plus importante à se rappeler, cependant, est que lorsque vous êtes à vélo sur le trottoir, vous devez toujours céder la priorité aux piétons. Le trottoir est le domaine du piéton. S'il y a un accident, c'est vous qui aurez toujours tort.

• En règle générale, en cas d'accident, la police blâme en général le plus gros véhicule. Dans le cas d'un accrochage entre une voiture et un vélo, le conducteur de la voiture est automatiquement en faute. Quand un cycliste blesse un piéton, c'est le premier qui est en faute et qui doit couvrir les frais médicaux de l'autre partie.

G. S.

Quelques pistes (cyclables) à explorer

Le Japon peut aussi se visiter à vélo




Wakkanai
Hamatonbetsu
340 km
Hinode Misaki
Abashiri
Iwaobetsu
Rausu-dake
Lac Kussharo
337 km
Nakashibetsu
Otaru
SAPPORO
220 km
Konbu Onsen
Lac Tôyako
Hokkaidô
(Mer du Japon / Mer de l'Est)
Aomori
Lac Towada
AKITA
Hachimantai
570 km
Morioka
Hanamaki
Tôno
Kesennuma
Matsushima
Minami Sanriku
YAMAGATA
Sendai
Ishinomaki
Suzu
Océan Pacifique
Honshû
Kawagoe
24 km
Saitama
TÔKYÔ
Okinawa
150 km
Cartographie : Aurélie Boissière, www.boiteacartes.fr

DÉCOUVERTE Tôkyô version deux roues

Si les transports en commun de la capitale sont très pratiques, rien ne vaut une belle balade à bicyclette.

Le samedi matin, le quartier de Roppongi, à Tôkyô, est un endroit plutôt calme. Rien de plus normal puisqu'il s'agit de l'un des hauts lieux de la vie nocturne dans la capitale et qu'à ce moment-là de la journée, la plupart de ses habitués sont chez eux en train de dormir ou de se remettre d'une gueule de bois. Cependant à proximité d'Azabu, vous pouvez parfois voir un groupe coloré de cyclistes qui traînent devant l'Hôtel Grand Hyatt. Il s'agit des membres du club de cyclisme Half-Fast.

Lancé en 2003 par l'Américain Don Morton, le groupe basé à Tôkyô a rapidement attiré beaucoup d'amateurs de vélo et désireux de boire un coup ou de se faire de nouveaux amis. *"D'une certaine façon, nous ressemblons davantage à un club social"*, explique Don Morton. *"Nous sommes ouverts à tout le monde, indépendamment de leur expérience du vélo ou de leur capacité en la matière. La langue de communication au sein du club est principalement l'anglais, mais il y a beaucoup de membres japonais aussi."*

L'amour du groupe pour le cyclisme et l'alcool est clairement exposé sur le col de leurs maillots colorés où l'on peut lire *"Cervicia et Birote"*, termes latins pour bière et bicyclette. *"Nous avons un peu bricolé le terme pour le vélo puisqu'il n'avait pas encore été inventé quand le latin était parlé"*, ajoute Don Morton avec un clin d'œil.

Le club organise différents circuits en fonction des personnes. Il y en a un de 30 à 40 km pour les débutants vers Haneda et Odaiba, un autre de 60 à 80 km de niveau moyen le long des rivières Tama et Arakawa et d'autres circuits plus longs pouvant aller jusqu'à 150 km. Le circuit débutant a lieu le samedi. Etant débutant moi-même, je suis arrivé un peu avant 11h avec le vélo de route que Morton m'a gracieusement prêté. Aujourd'hui, l'objectif est Odaiba, l'île artificielle située au milieu de la baie de Tôkyô.

"Tôkyô est sans doute la seule mégapole dans le monde où vous pouvez faire du vélo avec une certaine assurance", souligne Don Morton. *"Si vous êtes prudent, vous pouvez profiter de la ville assez facilement. La meilleure stratégie pour vous en sortir est de suivre le courant, aussi vite que vous le pouvez. A Tôkyô, c'est très facile. Vous allez en fait dépasser beaucoup de voitures parce que vous allez plus vite qu'elles. Le plus grand danger, ce sont les portes automatiques de taxi. C'est comme ça que la plupart des accidents se produisent."*

Selon lui, Tôkyô offre quelques belles balades à vélo étonnamment agréables qui ne manqueront pas d'intéresser et de divertir tout amateur de vélo et explorateur urbain. La course d'aujourd'hui, en particulier prend environ une heure dans chaque sens. Il y a quelques collines à passer et elle permet de découvrir une douzaine de facettes de la capitale. D'Azabu Juban, nous nous dirigeons vers la baie en passant à l'endroit où trois autoroutes aériennes se rencontrent. De là, nous allons vers Mita, en passant à proximité de la Tour de Tôkyô (voir *Zoom Japon*, n°3 de septembre 2010), sur notre gauche. La route ici est assez facile, même si elle se transforme, passant d'une large avenue à quatre voies à une deux voies, puis à une rue à sens unique. Finalement, nous atteignons les voies ferrées JR. Ici, nous prenons un petit passage souterrain réservé aux piétons et aux cyclistes pour traverser de l'autre côté.

Aujourd'hui, une dizaine de personnes participent au circuit. Parmi elles, le vétéran et webmaster Mike Sims-Williams qui, pendant la semaine, s'occupe des services de sécurité à l'ambassade britannique, mais consacre la plupart de ses week-end au vélo. *"En 2005, j'ai eu un petit accident sur le chemin du travail qui m'a privé temporairement de ma moto. J'aurais pu prendre à la place le bus et*



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Odaiba est un endroit merveilleux pour profiter de la baie de Tôkyô.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

A Tsukudajima, n'oubliez pas de goûter le fameux tsukudani.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Vous croiserez l'imposante Tour de Tôkyô sur le chemin qui vous mènera à Odaiba.

le train, mais ça ne m'intéressait pas. J'ai donc sorti mon mountain bike et essayé de faire à vélo les 20 km qui séparent mon domicile à Kawasaki de mon bureau. Je me suis senti si bien ce jour-là que je fais désormais la navette presque tous les jours de cette manière. Je dispose même d'une modeste flotte de vélos", confie-t-il.

Nous avons atteint le flanc gauche du magnifique Hama Rikyu, un grand jardin paysager situé face à la baie de Tôkyô. Construit à la période Edo (1603-1867) comme réserve de chasse aux canards d'un seigneur féodal, ce lieu a été transformé en un jardin public qui mérite une visite.

Après avoir tourné à droite, nous arrivons au célèbre marché aux poissons de Tsukiji dont le déménagement à l'extérieur de Tôkyô est prévu en novembre 2016. Quand nous arrivons à Harumi-dôri, nous nous éloignons du quartier chic de Ginza pour passer sous la double arche du pont Kachidoki vers la place Triton.

A partir de là, la route fait plusieurs virages progressifs vers la droite, et après quelques kilomètres nous arrivons enfin à notre destination. Odaiba est l'un des principaux centres commerciaux et de divertissement de la capitale et constitue son seul accès piétonnier vers le bord de la mer. Nous circulons au milieu de cet espace futuriste, en passant près de l'imposant centre des congrès de Tôkyô Big Sight et le Musée des sciences marines. Ce dernier ressemble à un love hotel en forme de paquebot surmonté d'une tour rouge. Finalement, nous arrivons au centre d'Odaiba, notre destination finale, pour faire une pause déjeuner dans l'un des cafés en bord de mer.

Sur le chemin du retour, en sortant de la zone de plage, nous passons le Rainbow Bridge (il est possible de le traverser à vélo ou à pied) et empruntons la route à gauche du palais omnisport d'Ariake Coliseum où se déroulent chaque année l'Open de tennis du Japon et le Toray Pan Pacific Open. Cette route est une façon rapide de rejoindre la route par laquelle nous étions arrivés. Cette fois, cependant, juste avant d'atteindre la place Triton nous prenons à droite, traversons un pont de taille moyenne et descendons vers Tsukishima, célèbre pour ces restaurants où l'on sert le *monja-yaki,* version plus baveuse de l'*okonomiyaki* populaire, qui aurait été créé ici.

Alors que cette île est en grande partie artificielle, sa pointe nord appelée Tsukudajima est un petit rocher naturel qui, pendant des siècles, a été un petit village de pêcheurs. En plus d'être le lieu de naissance du *tsukudani* (un ragoût de petits fruits de mer, de viande ou d'algues mijoté dans la sauce de soja et le *mirin*), cet endroit est on ne peut plus charmant avec ses ponts rouges traditionnels et son atmosphère chaleureuse. De retour sur la route, nous traversons la puissante rivière Sumida par un autre pont et, à travers un dédale de ruelles, nous passons devant Ginza, puis entre le Forum international de Tôkyô sur notre gauche et la gare de Tôkyô sur notre droite. Nous pouvons maintenant voir le palais impérial en face de nous. Lorsque nous ne pouvons pas approcher plus près, nous bifurquons sur la droite pour nous retrouver devant l'antique Porte Sakurada de l'ancien château d'Edo. Quand nous arrivons à Kasumigaseki (le quartier des ministères), nous prenons à droite le long des douves et traverserons la rue vers le bâtiment de la Diète, avant de grimper la colline à Roppongi et de redescendre vers notre point de départ.

Je suis assez fatigué et j'ai des courbatures. Mais si un débutant comme moi a réussi à faire ce circuit de 30 km, je suppose que presque tout le monde est en mesure de le faire. Si vous vous trouvez à Tôkyô, vous pouvez essayer vous-même. Il existe certainement des moyens pires que celui-ci pour garder la forme et visiter la ville.

J. D.

INFORMATIONS PRATIQUES

POUR EN SAVOIR PLUS sur ce club, consultez son site http://halffastcycling.com. La route que nous avons empruntée est visible ici : https://ridewithgps.com/routes/7272885.

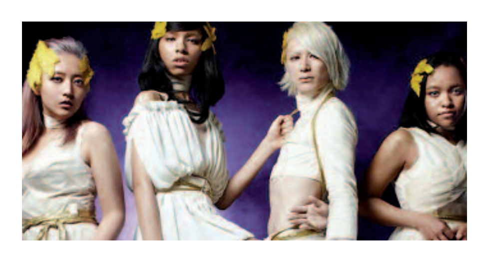
MANGA Les fantômes de Samura Hiroaki

Après nous avoir régalé avec *L'Habitant de l'infini,* SAMURA Hiroaki revient avec une œuvre complexe mais maîtrisée autour de l'histoire soviétique dont il faut bien reconnaître que nous ne savons pas grand chose. Avec son talent de conteur et sa force graphique, le mangaka nous livre un étonnant scénario en sept chapitres dans lequel on se plonge avec une réelle délectation. En choisissant comme titre *Snegurochka*, qui désigne dans le folklore russe la petite-fille du Père Noël, l'auteur se veut énigmatique et l'ambiance qu'il décrit, dès les premières pages, confirme combien elle est pesante. Au fur et à mesure du déroulement de l'histoire, on découvre la capacité de l'auteur à manier diverses références littéraires, historiques et folkloriques qui donnent à son récit une épaisseur digne d'un roman. Le lecteur ne peut qu'adhérer à sa démarche et savourer page après page sa virtuosité graphique. SAMURA Hiroaki démontre qu'il est un des très grands auteurs du moment et qu'il a su se renouveler. Une lecture plus qu'indispensable.



Snegurochka de SAMURA Hiroaki, trad. Aurélien Estager, coll. Sakka, Casterman, 12,95 €.

MUSIQUE Ça va déménager à la MCJP



Pour célébrer la Fête de la musique, la Maison de la Culture du Japon à Paris a décidé d'inviter Queen Bee, ovni de la scène rock japonaise. Son énergie communicative devrait enflammer la grande salle de l'institution japonaise. Avec trois albums à son actif, le groupe féminin s'est notamment fait connaître pour son titre *Desco* repris dans la bande son du film *Moteki*, gros succès commercial dans l'archipel. A ne pas manquer le 21 juin à 20h.

101 bis, quai Branly 75015 Paris - Tél. 01 44 37 95 01
Entrée libre dans la limite des places disponibles.
Les billets sont à retirer le jour du concert à partir de 19h.

ÉVÉNEMENT Gourmandises à Vichy



Pour la dernière séance de la saison, venez découvrir, le 14 juin à 20h, *Les Délices de Tokyo* de KAWASE Naomi et goûter une excellente pâtisserie japonaise accompagnée de thé. Pensez à réserver votre pâtisserie avant le 7 juin.

Cinéma Étoile Palace, Centre commercial des quatre chemins, 35 rue Lucas 03200 Vichy, www.rendezvousaveclejapon.fr

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Braver le marché

Je rêvais d'aller faire mes courses au marché en France comme dans les émissions documentaires que j'avais vues au Japon, intitulées en général "promenade dans le quotidien de Paris" et dans lesquelles on décrivait le rendez-vous dominical au marché du quartier. Muni de son grand panier ayant déjà bien vécu, on commence par dire bonjour à ses marchands habituels. On prend des cerises et le marchand en ajoute un peu plus en disant "*Mademoiselle, c'est un cadeau* !". C'est comme ça que ça devait se passer. Pendant des années, je m'étais préparée à vivre cette expérience.
Un dimanche, décidée à surmonter mes réticences, je suis partie avec mon caddie. À mon arrivée au marché situé à 3 minutes de chez moi, les marchands étaient en train de remballer. Il était presque 14 h. Raté ! La semaine suivante, je suis arrivée dans les temps. Un petit progrès. Mais au bout de 30 minutes, je ne savais toujours pas comment choisir les bons marchands alors que j'en étais à mon cinquième tour du marché. Raté ! La fois d'après, par chance, j'ai croisé mon collègue qui m'a montré sa poissonnerie et son marchand de légumes préférés ! Or, un nouvel obstacle s'est présenté. Pour acheter du saumon, il fallait préciser au vendeur un pavé ou une tranche, "sauvage" ou "élevage"... des questions que je ne m'étais jamais posées de ma vie. Mes yeux se sont alors fixés sur les prix et j'ai montré du doigt le moins cher à mon "adversaire". Cette fois, c'était gagné. Un grand progrès. Quant aux légumes, la dernière fois, mon marchand préféré m'a offert une botte de menthe en fin de vie. Un super progrès. Par contre, je me méfie toujours de la marchande de fruits qui, avec un grand sourire, me vend parfois des produits abimés ! Je n'ai pas encore osé aller voir les bouchers ni les fromagers. La victoire est encore loin. En plus, on m'appelle "*Madame*" au lieu de "*Mademoiselle*" ! Aujourd'hui, je rêve toujours de remporter ce combat du dimanche !



AVENTURE Née sous une bonne étoile

C'est avec un polar qu'une jeune éditrice française implantée à Kyôto a choisi de faire son entrée dans le monde de l'édition.

Pour se lancer dans l'aventure éditoriale, il faut de la passion, un petit brin de folie et un peu de chance. Isabelle Legrand-Nishikawa est une vraie amoureuse des livres. Elle rêvait depuis longtemps de créer sa maison d'édition. C'est chose faite avec les Editions d'Est en Ouest. Celle qui pouvait franchir des obstacles à cheval – l'équitation étant sa deuxième passion – a décidé de prendre des risques et de publier un premier roman *Requiem à huis clos* signé KUSHIDA Ruriko. La jeune éditrice qui s'est installée à Kyôto nous a confié son parcours et ses ambitions dans un univers où il faut faire preuve de persévérance.



Isabelle Legrand-Nishikawa et son mari cultivent le même amour pour la littérature japonaise.

Isabelle Legrand-Nishikawa

Qu'est-ce qui vous a amené à vous lancer dans cette aventure éditoriale ?

Isabelle Legrand-Nishikawa : J'ai voulu être éditrice depuis mon entrée en fac de lettres modernes. Après mon Master pro, j'ai eu des déceptions. Aucune opportunité ne s'est présentée et je suis partie au Japon. Je ne pensais plus du tout pouvoir réaliser ce rêve, mais finalement, après m'être "posée" à Kyôto, j'ai pu monter ce projet. C'est aussi une épreuve personnelle, un moyen de réaliser enfin quelque chose moi-même, une façon de me construire et de m'imposer dans un univers que j'ai toujours aimé, celui des livres.

Aviez-vous une expérience en la matière ?

I. L.-N. : Pas vraiment. J'avais fait deux stages dans le cadre de mon Master pro, dont un dans une maison de littérature spécialisée dans la littérature étrangère. Cela m'a beaucoup apporté, notamment dans le domaine de la communication que ma formation universitaire avait négligé. En dehors de ça, j'ai fait des projets de fin de formation, dont un roman co-réalisé avec l'ensemble de ma promo *Eros, la Bretagne et les Bretons* à partir d'un thème qui nous avait été imposé et un projet personnel de nouvelle graphique que j'avais réalisé en quelques exemplaires avec l'aide gracieuse de deux artistes. D'Est en Ouest constitue donc ma première expérience en tant que professionnelle dans l'édition.

Quelles sont les principales difficultés que vous avez rencontrées lors du lancement de votre projet ?

I. L.-N. : Je dirais que la seule et unique difficulté est d'ordre financier. La littérature étrangère coûte extrêmement cher à réaliser et il faut investir beaucoup d'argent, sans être sûr du résultat. C'est vraiment un coup de poker. Au début, j'hésitais à créer une entreprise de droit japonais ou de droit français. J'ai tenté de me renseigner sur les différences de ces statuts juridiques. Pas facile quand on n'y connaît rien. Heureusement, dans mon entourage, des personnes compétentes ont pu éclairer ma lanterne. Sans l'aide de mon mari japonais, je n'aurais sûrement pas réussi à me sortir de toute la paperasse pour créer une entreprise au Japon.
En ce qui concerne le côté éditorial, j'avais déjà des clés : un titre, une traduction. Ensuite rien de très sorcier, contacter les professionnels : diffuseurs, imprimeurs, graphistes, etc. Comparer les prix, demander l'avis de personnes compétentes. J'ai beaucoup de chance d'être bien entourée.

Être basé à Kyôto pour distribuer des livres à 10 000 km de là, c'est un sacré défi...

I. L.-N. : Pour la distribution des ouvrages, c'est mon diffuseur – sans qui je ne pourrais pas faire ce boulot – qui s'en charge. Pour le côté technique, ça ne change pas grand chose. Tout se fait par

courrier électronique et transfert de fichiers numériques. C'est du côté de la communication que c'est plus délicat. Heureusement, nous vivons à l'heure numérique : les réseaux sociaux, les sites, les articles, les blogs et autres peuvent parfois suffire à se faire connaître. Mais dans le milieu de l'édition, le contact physique (téléphone, poignée de main) est très important. C'est pourquoi j'ai essayé de préparer le terrain lors de mes courts séjours en France, en rencontrant certaines personnes à qui j'ai exposé mon projet. Je serai en France au mois de novembre pour le Salon de l'Autre Livre et la Fête du livre asiatique à Paris.

En ce qui concerne la promotion de *Requiem à huis clos,* notre premier roman, j'ai décidément beaucoup de chance puisque l'auteure est francophone et se rend parfois en France. Elle y a vécu et a fait des études à Paris. Elle a prévu un séjour juste après la sortie du livre et j'ai pu organiser, à distance, des rencontres dédicaces. J'aurais aimé l'accompagner, mais là se pose le problème des 10 000 km qui ne sont pas faciles à franchir *(rires)* !



Isabelle Legrand-Nishikawa à huis clos.

Comment s'est effectué votre choix ?

I. L.-N. : J'avais entendu parler de ce titre par une amie qui travaillait dans une ancienne maison d'édition, laquelle avait prévu de le publier. Comme ça ne s'est pas fait, j'ai eu l'opportunité, puisque la traduction existait déjà, de lire le texte. J'ai trouvé la fin très originale. Je ne m'attendais pas à un tel dénouement ! Le fait qu'il y ait des descriptions précises de Kyôto n'est peut-être pas étranger non plus à mon choix. L'auteure en est originaire et j'ai pu la rencontrer, discuter avec elle. C'était vraiment une chance de commencer par ce roman !

La traduction est assurée par Myriam Dartois-Ako, l'une des meilleures traductrices du moment. Qu'est-ce qui vous a conduit à elle ?

I. L.-N. : Encore de la chance, Myriam avait fait cette traduction pour la maison d'édition qui devait initialement publier l'ouvrage. Finalement, c'est moi qui en ai profité ! Ça m'a permis de discuter avec elle de la suite, elle m'a donné des conseils de titres et son avis sur ceux dont j'avais entendu parler.

Quelles sont vos ambitions à moyen terme ?

I. L.-N. : De réussir bien sûr ! De vendre mes livres, de les réimprimer, et d'augmenter les titres – mais pas trop – à raison d'environ 3 ou 4 par an. Je veux rester dans une production limitée pour me consacrer pleinement à la promotion, la communication et pour soigner chaque titre.

J'aimerais aussi publier certains romans qui sont pour l'instant relativement ambitieux pour ma petite maison débutante : trop volumineux, trop risqués, mais qui me tiennent à cœur. Je ne voudrais pas que l'aspect purement matériel d'un livre soit un frein à mes choix éditoriaux. Au contraire, j'aime le défi et je suis certaine que le lectorat français est riche et prêt à accueillir de nouvelles plumes nippones, même si elles n'appartiennent pas à celles que l'on connaît déjà. Mon autre ambition est de pouvoir m'entourer d'une ou deux personnes pour créer une équipe. Pour l'instant je fais tout moi-même et c'est assez sportif.

Pourquoi avez-vous choisi de vous lancer, en éditant un polar ?

I. L.-N. : Parce que les lecteurs que je fréquente aiment tous les polars. C'est un genre qui fait l'unanimité. Pour se lancer et assurer un minimum de vente, c'est un choix assez évident. On m'a déjà reproché mon choix de couverture qui "ne fait pas" polar, mais c'est un parti pris : la collection polar s'inscrit dans l'ensemble de la littérature contemporaine générale. De plus, le Japon est riche en auteurs de romans à suspense (mystery novel) et je pense avoir le choix. Une grande diversité d'écriture et de thèmes permet au genre de se renouveler et de plaire au plus grand nombre.

Le genre du polar à huis clos est assez populaire au Japon, il l'est beaucoup moins en France de nos jours où l'on est habitué à des thrillers haletants. N'est-ce pas un pari osé pour un premier titre lancé ?

I. L.-N. : Si ça l'est. J'ai tout de même sondé autour de moi, et le livre n'a pas déplu. Ce n'est pas vraiment un thriller. C'est un roman construit, un peu à la Hercule Poirot, sauf qu'il n'y a pas d'enquêteur, juste une Japonaise qui se trouve là, prise entre deux feux, et qui parvient à résoudre – un peu malgré elle – cette histoire ou ces histoires de disparition et de meurtres à huis clos. D'ailleurs, l'auteure admet elle-même que ce qu'elle aime dans l'écriture de polars, c'est la construction de l'intrigue, le cheminement du lecteur.

En le lisant, j'ai eu ce sentiment de ne pas pouvoir suspendre la lecture avant de connaître la fin.

J'ai même eu peur un moment. Je suis pourtant une habituée de films d'épouvante ! *(rires)* Le livre n'est pas dépourvu de suspense et il se lit aussi vite qu'un thriller ou un roman d'action. Je pense que le tableau énigmatique, le tatouage, tout cela donne des éléments qui attisent la curiosité. Ce qui m'a convaincue aussi, c'est la solution, l'ancrage dans le réel, dans l'actualité et les problèmes de société que soulève ce roman.

Quelle est votre ligne éditoriale ?
I. L.-N. : La littérature japonaise contemporaine. En particulier les styles – thèmes, écritures, constructions – qui ne sont pas ou peu représentés en France. Faire découvrir le plus de facettes possible de la littérature japonaise si foisonnante.

Vos prochains titres à venir ?
I. L.-N. : Le deuxième titre sort normalement en septembre. Il s'agira encore d'un polar, mais très différent du premier. On basculera dans le fantastique, entre deux mondes. Je suis en train de réfléchir pour un troisième titre, en mars ou avril 2017. Ça sera sûrement un thriller avec disparition ou enlèvement...

Je suppose que le polar n'est pas le seul domaine dans lequel vous allez œuvrer, toutefois ne pensez-vous pas que c'est un pan de la littérature nippone sous-exploité par les éditeurs francophones ?
I. L.-N. : Absolument ! C'est pour cette raison que les titres à venir seront dans la veine polar. C'est un genre foisonnant au Japon. Souvent adapté au cinéma ou à la télévision. Je pense en faire la base de mon catalogue avant d'ajouter d'autres genres, notamment des nouvelles pour lesquelles j'ai beaucoup de titres potentiels. De manière générale, il est aberrant de voir la littérature japonaise contemporaine représentée uniquement par trois ou quatre grands noms.

Le choix des livres à éditer s'effectue comment ? Est-ce le fruit de vos lectures ? De conseils extérieurs ?
I. L.-N. : Surtout des conseils venus principalement de mon mari et d'une agence littéraire. Souvent, on me propose des titres et je les fais lire à mon mari et d'autres amis. Pour le second titre à paraître, j'adore le thème, le style et l'histoire. C'est loufoque et intéressant et aussi intertextuel. J'adore l'intertexualité et il se trouve qu'il y a beaucoup de titres de ce genre en ce moment au Japon !

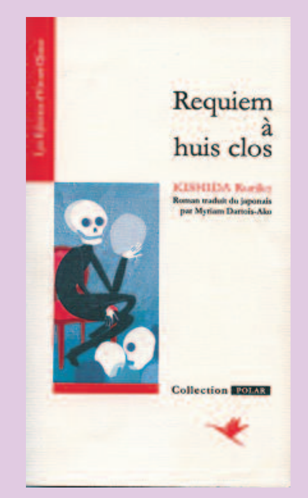
Se lancer dans une telle aventure est à la fois coûteux et hasardeux, comment votre entourage a réagi ?
I. L.-N. : Mon entourage m'a soutenue. Bien sûr, je suis consciente des risques et j'ai fait le choix de les prendre. De manière générale, mes amis et ma famille sont fiers de moi, et je suis aussi fière d'avoir franchi le pas. Après tout, c'est rare de pouvoir réaliser son rêve. Et puis dans l'édition, il faut se lancer. Tout le monde a été débutant, tout le monde a testé le marché, personne ne sait ce qui marche vraiment ou ne marche pas vraiment. C'est un monde assez mystérieux.
Moi, je veux juste créer un bel objet et faire découvrir à la France une culture qu'elle ne connaît que partiellement, mais qui pourrait la surprendre encore plus d'une fois.

Que cherchez-vous à montrer du Japon au travers de vos choix éditoriaux ?
I. L.-N. : La diversité de sa littérature, le foisonnement de ses auteurs. Je voudrais qu'on arrête de penser Japon = manga et haïku. C'est comme si on disait France = Arsène Lupin et *Les Misérables*. Au Japon, les deux sont très connus, ce qui est loin d'être le cas pour leurs auteurs.

PROPOS RECUEILLIS PAR GABRIEL BERNARD

QUI LIRA SAURA LA VÉRITÉ SUR TAKAO

La littérature policière au Japon a connu un étonnant regain au lendemain de la Seconde Guerre mondiale avec des écrivains qui ont fini par se mettre au niveau des meilleurs auteurs anglo-saxons, références en la matière. Après avoir exploré plusieurs domaines, certains d'entre eux sont revenus aux fondements avec des œuvres privilégiant le mystère, les énigmes ou les meurtres inexplicables. KISHIDA Ruriko et son *Requiem à huis clos (Misshitsu norekuiemu)* appartiennent à cette catégorie avec entre autres AYATSUJI Yukito à qui l'on doit *Meurtres dans le Décagone (Jukkakukan no satsujin)*. A leurs yeux, pas besoin de bains de sang ou de gangs pour tenir en haleine le lecteur. Une simple disparition ou un meurtre banal suffit à créer le mystère puisque tout se



déroule dans un lieu fermé où, en principe, personne (et surtout pas le criminel) ne pourrait sortir sans laisser de traces. A l'heure des séries policières sophistiquées ou des polars aux multiples rebondissements, nous pourrions estimer que ce genre de roman est un peu dépassé. Pourtant, il suffit de se plonger dans l'histoire pour ne plus la lâcher d'autant que la traduction parfaite favorise la lecture. Au fur et à mesure, le mystère s'épaissit et conduit le lecteur à se mettre à la place du personnage principal, Asami, pour tenter de dénouer tous les fils de cette histoire étrange. On ne s'ennuie pas une seule seconde à la suivre dans la ville de Kyôto en quête de la vérité. A l'approche des vacances d'été, c'est un livre qui vous passionnera et que vous pourrez partager avec toute la famille. Petits et grands. **G. B.**

Requiem à huis clos, de KISHIDA Ruriko, trad. par Myriam Dartois-Ako, Les Editions d'Est en Ouest, 18 €.

INTERVIEW Profession ambassadeur

Depuis qu'il a pris ses fonctions en 2013, le diplomate a tenté de convaincre ses compatriotes à se montrer plus ouverts.

Après trois années passées en poste à Paris, Son Excellence l'Ambassadeur du Japon, SUZUKI Yôichi, quitte la capitale française. L'occasion de lui demander sa vision des relations franco-japonaises et comment celles-ci pourraient encore s'améliorer.


SUZUKI Yôichi a beaucoup œuvré en faveur d'une plus grande ouverture de son pays à l'égard de la France.

Odaira Namihei pour Zoom Japon

Quelle était votre vision des rapports franco-japonais avant que vous preniez votre poste en 2013 ?

SUZUKI Yôichi : Avant d'arriver en France, j'avais une certaine appréhension. Je craignais que le Japon ne soit en train de disparaître du radar de la France. Mon pays avait traversé une longue période de crise que nous avons qualifiée de "*deux décennies perdues*" tandis que d'autres Etats comme la Chine ou la Corée du Sud étaient en phase ascendante. Et malgré un fort sentiment d'affection à l'égard du Japon, j'avais peur que les Français s'y intéressent moins. Mais je me suis vite rendu compte que j'étais arrivé à un moment où l'intérêt pour mon pays s'est renouvelé en France. Chez les jeunes, la culture populaire japonaise déjà bien ancrée a continué de faire des émules, et surtout, j'ai découvert un engouement pour la politique, l'économie et la culture de tradition. Bref, contrairement à ce que je pensais, les Français tournaient de nouveau leur regard vers le Japon.

Cela signifie-t-il que vous n'avez pas eu d'effort à fournir ?

S. Y. : Non, mais j'ai bénéficié des retrouvailles entre nos deux pays. J'ai été accueilli partout en France, à Paris comme en province, de manière chaleureuse et favorable. Il y avait une grande attente de la part de mes interlocuteurs. Plutôt qu'un manque d'intérêt, j'ai décelé une grande curiosité à l'égard de mon pays, beaucoup plus forte que ce que nous croyons au Japon même. J'ai été frappé par le fait qu'on considérait encore mon pays comme une puissance technologique.

Avez-vous le sentiment que le Japon a su répondre à ces attentes ?

S. Y. : Je pense qu'avec certaines personnalités japonaises, comme le Premier ministre ABE Shinzô qui incarne le renouveau du Japon, le travail a été facilité. Dans le domaine économique, quelques entreprises japonaises comme Mitsubishi Heavy Industries, Nissan, Nippon Steel ou encore des groupes de taille intermédiaire comme Toray ou Kubota ont permis aux Français de voir le Japon de plus près. C'est un point important qui n'était peut-être pas absent auparavant, mais qui était beaucoup moins visible au cours des deux décennies qui ont précédé mon arrivée. Le Japon avait été très présent jusqu'au tout début des années 1990 avant de perdre par la suite cette visibilité. Ce n'est que depuis les années 2010 qu'il retrouve un certain vernis.

Quelle est votre part dans ce travail de mise en relation entre la France et le Japon ?

S. Y. : Concrètement, sur le plan professionnel,

dans mes contacts avec le gouvernement français, mes activités consistent à identifier les pistes de coopération les plus concrètes possibles, clarifier le mieux possible les éléments qui peuvent poser des difficultés ou encore faciliter les contacts autant que faire se peut entre les experts. Je crois que dans ce domaine, c'est une réussite. On commence d'ailleurs à voir l'aboutissement de projets plus concrets. Je pense notamment à un secteur important, celui des équipements de défense. Le Japon a longtemps été assez "timide" dans ce domaine, mais il y a eu une prise de conscience dans mon pays sur la nécessité de mieux se défendre. Aussi une coopération plus poussée avec un partenaire comme la France est très importante. De façon plus générale, j'ai essayé de présenter les grands enjeux et les intérêts du Japon d'une manière plus facile à comprendre et devant une audience plus grande. J'ai ainsi beaucoup interagi avec la presse, mais aussi avec le grand public comme les étudiants pour exposer les difficultés que rencontre la société japonaise. J'ai ainsi pu découvrir le grand intérêt des Français pour les questions liées au vieillissement de la population. Ils sont curieux de la façon dont le Japon aborde ce problème. J'ai rencontré la même curiosité à l'égard des sujets économiques ou des relations avec nos voisins immédiats. Les gens ont manifesté une réelle envie de connaître les solutions que nous envisageons ou que nous appliquons pour résoudre ces différents problèmes.

Malgré ces réussites, il reste un sujet qui pose problème. C'est celui de l'enseignement du japonais en France. Il y a beaucoup de critiques à l'égard de la faiblesse de l'engagement des autorités japonaises pour le soutenir… Où en est-on aujourd'hui ? Y a-t-il eu des avancées pendant votre séjour ?

S. Y. : C'est en effet un thème qui a été plus évoqué du côté français que japonais. Il y a effectivement une forte demande pour l'apprentissage de la langue japonaise en France et pour des échanges plus nombreux entre les étudiants des deux pays. A mon grand regret, la réponse du côté japonais n'a pas été aussi immédiate et directe que j'aurais pu le souhaiter (le ministère de l'Education nationale vient d'annoncer la création d'un CAPES externe de japonais). Je pense qu'il y a ce problème fondamental selon lequel le Japon n'a pas mis de moyens suffisants et n'a pas considéré comme une priorité l'enseignement de la langue japonaise à l'étranger en dépit de la demande croissante. La seule exception est la zone Asie-Pacifique où le gouvernement déploie pas mal de ressources, notamment en Asie du Sud-Est. En Europe, c'est encore faible. Or pour le rayonnement du Japon et de sa culture, l'enseignement du japonais est crucial. Les Japonais n'en ont pas pris assez conscience. C'est dommage. Le Japon doit vraiment mieux faire à ce niveau. C'est une évidence. J'espère que les responsables en ont saisi l'enjeu, mais je dois reconnaître que je ne vois pas d'avancées concrètes suffisamment fortes et je le regrette.

Par ailleurs, au niveau de l'enseignement, des institutions, des écoles et même des entreprises japonaises, je trouve que nous ne sommes pas assez ouverts à l'étranger pour les échanges. Par exemple, dans le domaine de la reconnaissance de l'équivalence des diplômes, malgré la signature, il y a deux ans, d'un accord cadre, tout est encore très lent. Car l'accord cadre doit s'accompagner d'accords individuels entre les différentes écoles. Et ça n'avance pas vite, ce qui pèse sur le nombre d'étudiants japonais qui viennent en France et inversement.

Cela dit, je pense que les entreprises privées peuvent beaucoup apporter dans ce domaine également. Mais là encore, il faut bien reconnaître que le nombre de stagiaires français reçus dans les sociétés japonaises soit en France, soit au Japon reste très modeste. J'ai beaucoup parlé de ce sujet avec les responsables des entreprises japonaises, mais ils sont encore timides et pas assez ouverts. Pourtant, ils cherchent des ressources humaines qui pourraient les aider dans leur expansion internationale. Cela illustre à mes yeux un fait bien réel qui est que le Japon n'est pas encore suffisamment ouvert. Dans le processus de modernisation, les Japonais ont surtout pensé à aller à l'étranger. C'est pourquoi il existe beaucoup de structures et d'aides pour faciliter la présence japonaise dans le monde, mais dans le sens inverse, c'est quelque chose qui reste insuffisant. Il y a bien eu quelques programmes qui ont donné des résultats, mais ce sont des exceptions qui confirment la règle.

Le Japon doit donc procéder à une nouvelle ouverture ?

S. Y. : Malgré la volonté et les incitations gouvernementales, la porte n'est qu'entrouverte et pas suffisamment. Je pense que nous arrivons à un moment où nous devons le faire si nous voulons maintenir notre niveau.

Comment expliquez-vous cette timidité persistante à s'ouvrir davantage ?

S. Y. : Il y a encore une mentalité insulaire chez beaucoup de Japonais. Il n'y a officiellement qu'environ 1,3 million de Japonais, soit un peu plus de 1% de la population, qui vivent à l'étranger. Pour une population de plus de 120 millions d'habitants, c'est faible. Il en va de même pour les communautés étrangères établies sur le sol japonais. C'est le reflet de la situation géographique du Japon. Les contacts sont assez limités. Et nous avons cette envie de conserver notre culture. Aussi avons-nous peur des conséquences d'une arrivée massive d'éléments extérieurs puisque nous n'avons jamais eu, à la différence d'autres pays, une expérience de ce genre.

Pourtant, il y a depuis deux ou trois ans de plus en plus de touristes étrangers…

S. Y. : C'est pourquoi je pense que le Japon ne va pas faire marche arrière et se replier sur lui-même. L'acceptation d'un grand nombre de visiteurs est irréversible. On ne peut plus refermer le pays. Nous n'en avons pas les moyens. Mais il va falloir apprendre à gérer ce phénomène. On voit déjà apparaître des réactions positives, notamment de la part des professionnels qui font l'effort de guider les visiteurs par rapport aux habitudes japonaises. Il n'y a pas de rejet et il faut poursuivre dans ce sens.

PROPOS RECUEILLIS PAR ODAIRA NAMIHEI

Le vrai goût du Japon *made in France* !

Connue notamment pour ses *koïnobori*, carpes volantes en tissu, depuis sa création en 2003, la petite société française Madame Mo ne cesse de développer son univers nippon. C'est autour de deux sœurs, Agnès Lafaye et Pascale Moteki, que le concept de la marque a vu le jour : créer avec des idées amusantes et originales, des objets inspirés de la tradition japonaise, des livres et des dessins animés. Rien n'est "imitation japonaise", elles assument le *made in France*, avec leurs propres styles et des matières produites dans le pays. Après leur première publication "*Les fêtes japonaises*" en 2003, les deux sœurs ont lancé, en septembre dernier, un ouvrage sur l'alimentation japonaise. A la fois livre illustré et recueil de recettes, c'est aussi un livre éducatif.



Par le biais d'un restaurant imaginaire, les personnages de la marque qui se reconnaissent par leur tête rigolote avec un œil hypertrophié, nous présentent, au rythme des saisons, divers plats et événements gustatifs et culturels. Presque comme un documentaire, les recettes sont réalisées en collaboration avec un chef japonais et les histoires sont basées sur d'authentiques expériences nippones. A partir de 7 ans.

Les fruits et les légumes japonais d'Agnès Lafaye (texte) et Pascale Moteki (illustrations) , Editions Picquier jeunesse 17,50 €
http://www.madamemo.com

SANTÉ Konjac, le nettoyeur



Gris ou blanc ? La couleur de la pâte se définit lorsque l'on râpe les bulbes de konjac avec ou sans la peau.

Cela fait un moment que cet aliment banal pour les Japonais est reconnu en France. Découvrons un peu son histoire.

Ecrit en japonais *konnyaku*, le mot konjac est le nom d'une plante de la famille des aracées poussant en Asie du Sud-Est. Riche en fibre, ce végétal est, aujourd'hui en France, une vedette sur les rayons bio, ou bien la solution pour mincir grâce à ses très faibles calories malgré sa consistance. Au Japon, on mange de la pâte de konjac sans trop s'en rendre compte car on la trouve, depuis toujours, un peu partout dans l'alimentation, ou "*parce que maman dit que c'est bon pour la santé*" à l'instar de la carotte ! Le konjac en tant qu'aliment est tiré de son bulbe contenant du glucomannane (E425). Afin d'obtenir sa texture gélatineuse, il nécessite plusieurs traitements : il faut râper ses bulbes, le mélanger avec de l'eau chaude, le pétrir, y ajouter du coagulant et le faire bouillir, etc. Il faut vraiment en vouloir pour le faire soi-même.

Selon les archives, il y a différents avis sur l'histoire du konjac comestible au Japon. Pour certains, il remonterait au IIe ou IIIe siècle, venant de Corée comme médicament. Une autre version nous dit qu'il a été introduit de Chine au VIe siècle, en même temps que le bouddhisme. Vers les années 1300, cet aliment est devenu proche de sa forme actuelle. Puis à l'ère Edo (1603-1867), une nouvelle méthode a permis d'en produire en poudre permettant d'en fabriquer facilement sous diverses formes. Pourtant de nos jours, la pâte de konjac n'a pas été particulièrement apprécié chez les jeunes, à cause de son manque de goût et un visuel fade et cela jusqu'à ce qu'il apparaisse sous la forme d'un dessert il y a près de 25 ans. Il s'agit d'une gelée de konjac colorée, sucrée mais pauvre en calorie qui en plus évite la constipation (déconseillée aux personnes âgées et aux petits enfants à cause d'un risque d'étouffement). Il existe aussi du *sashimi konnyaku* à manger froid qui remplace même le poisson cru ! En France, on trouve des pâtes et des nouilles (*shirataki*) à base de konjac pour environ 2€ à 4€ le paquet de 250 g, dans les épiceries japonaises. RITSUKO KOGA

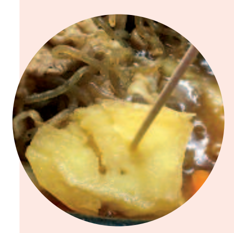
LA RECETTE DE HARUYO

NIKUJAGA
(Ragoût de bœuf et de pommes de terre)



PRÉPARATION

1 - Eplucher les légumes et couper les oignons en quartier et les pommes de terre et carottes en morceaux
2 - Chauffer la casserole avec un peu d'huile puis sauter la viande.
3 - Ajouter les oignons puis pommes de terre et carottes.
4 - Ajouter le konjac.
5 - Ajouter le *dashi* et les condiments. Laisser mijoter 15 minutes environ.
6 - Vérifier la cuisson en piquant la pomme de terre.
7 - Incorporer les pois gourmands cuits préalablement puis servir.



Astuce : *Nikujaga* se prépare en général avec du bœuf mais vous pouvez le remplacer par du poulet, du porc ou de la viande hachée.
Le konjac peut donner du volume dans votre *nikujaga*. Il a très peu de calorie mais si vous n'en trouvez pas, vous pouvez vous en passer.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

500 g de pommes de terre, 100 g de carottes, 200 g d'oignons, 300 g de viande, 200 g d'*ito konnyaku* (konjac en forme de grosses nouilles), 50 g de pois gourmands, 400 ml de *dashi* (bouillon), 50 ml de saké, 50 ml de sauce de soja, 30 ml de *mirin* (liqueur de riz), 50 g de sucre, huile



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

IKAMA Masayasu sur le point de pratiquer la cérémonie du shikibôchô *qui était à l'origine réservée à l'Empereur.*

DÉCOUVERTE Nara et Kyôto, côté cuisine (2/2)

Les deux anciennes cités impériales sont chargées d'histoire, mais on leur doit une très longue tradition gastronomique.

Sur la ligne Kintetsu Nara très fréquentée reliant les deux anciennes capitales impériales, de nombreuses rames circulent. Parmi elles, vous pouvez emprunter le Shimakaze, un train pas comme les autres qui offre un confort extraordinaire grâce auquel le voyageur peut découvrir le paysage dans des sièges moelleux. Le Shimakaze dessert la région d'Ise-Shima au départ d'Ôsaka, Kyôto et Nagoya. Il s'adresse surtout aux voyageurs désireux de profiter d'un niveau de confort élevé pour effectuer les près de 3 heures de voyage qui les séparent du terminus, mais il mérite toutefois d'être emprunté même pour les 30 minutes entre Nara et Kyôto afin de se faire une idée de la qualité du service et des prestations proposées dans ce train baptisé justement *Premium Express*. Et puis, cela permet de se mettre dans les meilleures conditions pour partir à la découverte de Kyôto et de sa richesse gastronomique.

Le premier contact avec la ville est l'immense gare dont on va célébrer en 2017 les vingt ans de sa complète rénovation confiée au talentueux HARA Hiroshi. Ce dernier a créé un ensemble innovant de 238 000 m² au sein duquel les installations ferroviaires ne représentent que 12 000 m². Ce gigantesque complexe ferroviaire mérite à lui seul une visite. Mais pour l'heure, il s'agit de trouver un lieu agréable pour se restaurer. Même si la gare dispose de nombreux restaurants, ceux-ci s'adressent avant tout à des voyageurs pressés. La cuisine, la plupart du temps, de bon niveau. Lorsqu'on vient pour la première fois, il convient de choisir un restaurant d'une qualité à la hauteur de son glorieux passé et de ses joyaux architecturaux. Inscrite au patrimoine mondial, la ville de Kyôto ne manque pas d'établissements qui rendent hommage à la gastronomie japonaise, elle-même enre-

gistrée sur les registres de l'Unesco comme patrimoine immatériel de l'humanité.
A une douzaine de minutes de la sortie centrale de la gare, se trouve Sushi Iwa, le restaurant tenu depuis 25 ans par ÔNISHI Toshiya. Dans son établissement dont l'ambiance rappelle les petites gargotes de certains quartiers populaires de Tôkyô, le maître sushi propose une cuisine raffinée où la variété et la qualité des poissons le distinguent d'un restaurant ordinaire de poissons crus. Si vous avez la chance de pouvoir être installé au comptoir, vous pourrez voir avec quelle dextérité le chef découpe et arrange son poisson sur de magnifiques assiettes en porcelaine qui valent à elles-seules le déplacement. Souriant et anglophone, l'homme répond volontiers à toutes les questions que le client peu averti peut se poser sur le poisson servi, mais il est aussi d'excellent conseil en matière de saké. La “boisson des dieux” est l'autre caractéristique de ce restaurant où il est préférable de réserver (tél. 075-371-9303, de 11h à 22h30, fermé le lundi) avant de s'y rendre. Derrière le chef, sont alignées des dizaines de bouteilles de saké dont certaines sont parfois dépourvues d'étiquettes distinctives. Et quand bien même, elles en posséderaient, il faut être un sérieux amateur pour s'y retrouver au milieu de cette grande diversité. ÔNISHI Toshiya est justement un amoureux et un connaisseur du saké pour qui *“la dégustation de poisson cru ne peut se faire sans être accompagnée d'un excellent saké”*. S'il ne vous le propose pas lui-même, n'hésitez

S'Y RENDRE

AU DÉPART DE TÔKYÔ, il suffit d'emprunter le Tôkaidô Shinkansen pour Kyôto. Il y a plusieurs départs par heure.
Si vous êtes à Ôsaka, les trains de la compagnie Kintetsu au départ des gares de Namba ou Ueômachi vous conduisent jusqu'à Kyôto. Si vous restez un ou deux jours, pensez à prendre un pass valable un ou deux jours (1 500 et 2 000 yens) qui vous permettra d'emprunter autant que vous le souhaitez les trains de la compagnie et les bus de la ligne Nara Kôtsû.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Le Mankamerô est un des hauts lieux de la cuisine kaiseki.


Odaira Namihei pour Zoom Japon

Fondé il y a 400 ans, le Hyotei reste un endroit incontournable pour les gourmets.

pas à lui demander de vous faire goûter le Matsumoto dont il possède quelques bouteilles. Ce saké rare n'est disponible que dans quelques restaurants de la ville dont Sushi Iwa fait partie. Une pure merveille qui se marie parfaitement avec la cuisine de ce chef jovial grâce à qui la réputation des Kyotoïtes d'être parfois un peu trop hautains vis-à-vis des touristes disparaît complètement.

Selon l'heure du jour ou de la nuit à laquelle vous sortirez de ce charmant restaurant, vous pourrez soit marcher jusqu'à votre hôtel, si celui-ci n'est pas trop loin, soit faire une promenade digestive en direction du Palais impérial, en déambulant dans les petites rues qui abritent encore quelques artisans et petites boutiques. *"Pour créer Kyôto, il a non seulement fallu des générations d'empereurs esthètes, d'architectes, de bâtisseurs, de jardiniers, de ciseleurs, de poètes, d'orfèvres, d'amoureux, d'émailleurs, de philosophes, d'urbanistes, d'artisans et d'artistes, mais encore il a fallu que Kyôto soit, dès son origine, si pure, si réussie que les gens de guerre les moins scrupuleux ont toujours reculé devant sa destruction"*, rappelait le journaliste Marcel Giuglaris dans son livre *Visa pour le Japon* paru en 1958. Il suffit de se promener tranquillement pour le comprendre. La force d'attraction de la ville aux 1 600 temples bouddhistes, aux 400 sanctuaires shintoïstes et aux trésors inestimables a toujours joué et demeure active. *"Kyôto est l'unique ville au monde où le passé et le présent se superposent avec tant de naturel. A Tôkyô, les anciens lieux ont tous changé et sont méconnaissables. Ici, chaque pierre, chaque arbre, chaque bruit, chaque animal sont restés les mêmes"*, insiste un autre écrivain sensible à cette forme de permanence que l'on retrouve dans la multitude de lieux à visiter. Elle est aussi présente dans la cuisine et notre prochaine étape gastronomique en est l'une des meilleures illustrations.

Le Mankamerô (de 17h à 23h, réservation conseillée) s'inscrit parfaitement dans cette tradition culinaire dont Kyôto a été l'un des grands centres historiques. Le lieu lui-même rappelle ces auberges que l'on rencontre si souvent dans les films de samouraï. Pour peu qu'on s'y rende à la nuit tombée, il s'en dégage une atmosphère intrigante. Que peut-il se cacher derrière le grand *noren* (rideau de tissu sur le lequel figure le nom de l'établissement) qui masque l'entrée du restaurant ? Assurément, une très longue expérience qu'IKAMA Masayasu incarne de la plus belle des manières. Il est le vingt-neuvième dans cette longue lignée de commerçants à diriger le Mankamerô dont la fondation remonte à 1722. Il est l'un des très rares chefs japonais à pouvoir exécuter la cérémonie du *shikibôchô* qui consiste à découper un poisson pour en faire une sorte de sculpture. Remontant



Ônishi Toshiya, chef de Sushi Iwa.

Odaira Namihei pour Zoom Japon

au XIVe siècle, cette cérémonie était réservée à l'empereur. Aujourd'hui, elle reste un privilège mais le commun des mortels, certes chanceux, peut encore la voir dans ce restaurant spécialisé dans la cuisine *yusoku*, c'est-à-dire préparée pour les membres de la famille impériale. Aussi faut-il s'attendre à une addition salée à la fin du repas. Le raffinement des plats et le cadre dans lequel elle est servie se paient cher, vous devrez compter entre 80 et 240€ par personne en fonction du menu choisi. C'est évidemment une somme, mais l'originalité de cet endroit et sa très longue histoire en font un must pour les gourmets.

Si vous n'avez pas la fibre aristocratique et si vous voulez malgré tout découvrir un monument de la cuisine locale, ne manquez pas de vous rendre chez Hyotei (de 11h à 19h30, fermé le 2e et le 4e mardi de chaque mois, le jeudi pour son annexe) créé il y a environ 400 ans. A l'époque, il ne s'agissait que d'une maison de thé où les pèlerins en route vers le temple Nanzen-ji s'arrêtaient pour prendre un peu de repos. Il leur servait en plus du thé et des pâtisseries des œufs mi-cuits dont le secret de fabrication n'est jamais sorti de ses murs. Les fameux œufs de Hyotei sont encore une des spécialités de ce lieu où, au fil du temps, on s'est spécialisé dans la cuisine *kaiseki*. Tout comme le Mankamerô, le Hyotei est un endroit chargé d'histoire avec ces petites maisons de thé où l'on sert des repas composés d'une multitude de petits plats plus raffinés les uns que les autres. Le plaisir est tout à la fois dans la présentation que dans le goût. Si l'on y ajoute la beauté du lieu et la tranquillité de la nature environnante, ce sont ainsi tous les sens qui sont mis en alerte quand on s'assoit à la table de ce restaurant où les prix sont aussi élevés (environ 80€ le midi et 220€ le soir). Toutefois, on peut se rendre dans le restaurant annexe qui propose des bento tout aussi savoureux et beaucoup plus abordables (45€). Marque de fabrique de la tradition culinaire de Kyôto, le *kaiseki* est incontournable. Autant y goûter dans un lieu aussi enraciné dans le passé de cette cité. Comme l'écrit si bien Marcel Giuglaris, *"on ne peut pas décrire Kyôto, on ne peut que s'y laisser guider, et surtout guider hors du temps"*.

La cuisine constitue un excellent biais pour pénétrer dans l'histoire de Kyôto. Elle est suffisamment légère pour ne pas vous empêcher de poursuivre votre découverte des autres richesses architecturales, spirituelles, artistiques et historiques dont la cité regorge. Car vous ne serez jamais loin d'un temple, d'un sanctuaire ou d'un musée...

Odaira Namihei

CARNET D'ADRESSES

Sushi Iwa
Shimojuzuyamachi-dori Ainomachi Nishiiru, Shimogyo-ku, Kyôto 600-8155
Tél. 075-371-9303 - www.sushiiwa.jp

Mankamerô
387 Ebisu-cho, Kamigyô-ku, Kyôto 602-8118
Tél. 075-441-5020 - www.mankamerou.com

Hyotei
35 Kusakawa-cho, Nanzenji, Sakyo-ku, Kyôto 606-8437
Tél. 075-771-4116 - www.hyotei.co.jp/en/

ZOOM ANNONCES

événements

● **Exposition Kojiro AKAGI** « Cent vues de Paris » du 4 Juin au 18 Septembre 2016. Château de Villandry 3 rue Principale 37510 Villandry



● **Grand Matsuri**
le dim. 19 juin 12h-18h. Passage des Panoramas 2e Paris. Entrée libre.
www.facebook.com/grandmatsuri



● **C'est bon le Japon** le salon de l'art culiaire japonais. Ven. 24 jun 13h-20h30 Sam. 25 juin 10h30-20h30 Dim 26 juin 10h30-17h Espace des Blancs-Manteaux 48 rue vieille du Temple 4e Paris. Entrée 1€.
www.cestbonlejapon.com

● **Expo-vente Pen Paris** avec Beams Japan, Ganzo, Tambayaki et Kaico. Du 21 juin au 2 juillet. Atelier Blancs Manteaux, 38 rue des Blancs-Manteaux 4e Paris. Mardi au vendredi 12h-19h, Samedi 11h30-19h30.



● **Lecture concert pour les enfants**, le 26/06 à 15h30. Pocket café 12 rue Léon Loiseau Montreuil. Durian SUKEGAWA + Maki NAKANO, avec dégustation de "*dorayaki*". Entrée libre
http://pocketcafe.free.fr

cours

● **Stage intensif de japonais pour débutant** du 1er au 29 juillet 2016. 24 heures - lun., mer. et ven. 18h30-20h30 - 299€ TTC. Matériel compris. Inscription sur
www.espacejapon.com

logements

● **Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier** franco-japonais à Paris recherche des STUDIOS à louer pour les expatriés japonais. 18 rue de Richelieu 75001 Tél : 01 4286 8739
service@paris-fudosan.com

emplois

● **Kodawari Ramen, Paris Odéon,** recrute! Rejoignez notre équipe. Nous cherchons du personnel de cuisine (tous les échelons) et de salle. Temps plein et mi temps. Date d'embauche: immédiate.
CV et lettre de motivation à
contact@kodawari-ramen.com

divers

Japan Rail Pass
Vente de JR pass par internet
www.jr-pass.fr

● **La Pharmacie du RER** située dans la gare de La Défense vous accueille du lundi au vendredi 7h-21h et le samedi 8h30-21h. Mardi, jeudi, samedi -25% sur le 2ème produit identique.
日本語でも対応致します。

HR AVOCATS

Charlotte HODEZ, Avocat
Sidonie ROUFIAT, Avocat et Médiateur
Mettent leurs compétences à votre disposition en matière de :
• Droit du séjour et du travail des étrangers
• Droit du travail (individuel et collectif)
• Droit de la famille
• Droit médical et réparation de préjudices corporels
• Droit pénal
Conseil et assistance devant les juridictions.
Résolution amiable des conflits
Notre atout :
notre expérience des relations franco-japonaises
Les honoraires sont déterminés en commun accord avec le client selon la nature du dossier. N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.
HODEZ ROUFIAT AVOCATS ASSOCIES (A.A.R.P.I.)
25 boulevard Voltaire - 75011 Paris
Tél. 01 55 80 57 40, contact@hravocats.fr

Tarifs des annonces (pour 100 carac.)		**Options**	
Emploi	50€ttc	20 car. suppl.	5€ttc
Evénement	45€ttc	option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
Cours	40€ttc	cadre	50€ttc
Amitié	40€ttc	gras	50€ttc
Logement	35€ttc	img. papier	100€ttc
Divers	30€ttc		

Enfin disponible ! ***www.zoomjapon.info***

ABONNEMENT EN LIGNE

28,00 € /an



+



dessiné par
Florent Chavouet

le T-shirt anniversaire des 5 ans de ZOOM Japon !

+



Club ZOOM vous permet de participer chaque mois à un tirage au sort qui vous donnera la possibilité de gagner des livres, des DVD, des invitations à des spectacles et bien d'autres choses.



CADEAU DU MOIS

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner le DVD *Les délices de Tokyo*, un film réalisé par KAWASE Naomi (2016)

Pour participer au tirage au sort, veuillez répondre à la question :
Cette année, avez-vous l'intention de partir en vacances ?
Si oui, dans quel pays ?
et envoyer votre réponse à *club@zoomjapon.info* en indiquant votre numéro d'abonné.
Tous les nouveaux abonnés peuvent participer. Jusqu'au 30 juin 2016.

ZOOM JAPON

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info / courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Ont participé à ce numéro:
Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Ritsuko Koga, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Jean Derome, Gianni Simone, Maeda Haruyo, Abe Tatsuhito, Kimié Ozawa, Kashio Gaku, Hirai Michiko, Aurélie Boissière, Chiho Ichikawa, Takako Taniguchi, Miho Masuko, Yoshié Takano, Miwa Takano, Rié Tanaka, Marie Varéon (maquette).

Responsable de la publicité : Yoshiyuki Takachi

Responsable de la publication : Dan Béraud


SEFA
ジャパンエキスポ
Japan Expo
17e IMPACT
LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS DES FANS DE CULTURE JAPONAISE
7 ► 10 JUILLET 2016
PARC DES EXPOSITIONS PARIS-NORD VILLEPINTE
VENEZ DÉCOUVRIR DES CATCHEURS PROFESSIONNELS !
Puroresu
©All rights reserved
RETROUVEZ TOUTES LES FESTIVITÉS SUR
www.japan-expo-paris.com
#japanexpo
MANGA • ANIME • JEUX VIDÉO • MUSIQUE • MODE • CINÉMA • ART MARTIAUX • TRADITIONS • BIEN-ÊTRE • GASTRONOMIE
LES TICKETS SONT EN PRÉVENTE SUR WWW.JAPAN-EXPO-PARIS.COM ET DANS LES RÉSEAUX HABITUELS
TARIFS PRÉVENTES ► Jeudi : 12€ • Vendredi : 17€ • Samedi : 22€ • Dimanche : 17€ • Forfait 4 jours : 56€ • Ticket Zen : 80€
FRANCEBILLET : Fnac - Carrefour - Géant - Magasins U - Intermarché - www.fnac.com - www.carrefour.fr - www.francebillet.com
TICKETMASTER : Ticketmaster.fr - Auchan, Cora, Cultura, E.Leclerc
LES TICKETS SONT ÉGALEMENT EN VENTE À L'ENTRÉE DU FESTIVAL !
TARIFS SUR PLACE ► Jeudi : 15€ • Vendredi : 20€ • Samedi : 25€ • Dimanche : 20€ le forfait 4 jours et le ticket zen uniquement en prévente
HORAIRES ► Tous les jours : 10h - 18h • Entrée à 9h pour les détenteurs de tickets achetés en prévente
ACCÈS ► RER B - Station Parc des Expositions • Autoroute A1 ou A3, puis A104 - Sortie 2 : Parc des Expositions (accès visiteurs)
fnac
FLiXBUS
NOLIFE
SNCF
BedyCasa
CANAL BD LIBRAIRIES
Illustration : Aurore • © SEFA EVENT • Japan Expo est une marque déposée par SEFA EVENT • SEFA EVENT-EURL au capital de 100 000€ • 493 919 148 RCS BOBIGNY

NHK WORLD TV sélection juin

At Home with Venetia in Kyoto Spring 2016

Savourez les joies du printemps en compagnie de Venetia Stanley-Smith.

samedi 18 juin à 18h10

Ne manquez pas les autres épisodes de la série!

tous les mardis à 18h30

NHK WORLD from JAPAN

nhk.jp/nhkworld

Disponible sur les canaux suivants:



canal 473



canal 182



canal 680



canal 270 (ADSL)
canal 450 (Fibre)



canal 731/732

Aussi disponible en streaming et via notre application gratuite.
nhk.jp/nhkworld

